

CLAVELIN

Extrait de la BD « Les fondus des vins de Savoie-Jura-Suisse » par Richez, Cazenove & Saive aux éditions Bamboo.



Amateurs de BD et d'œnologie, vous êtes en droit de vous poser la question induite par le phylactère ci-dessus : On a perdu $\frac{1}{3}$ du volume [initial] et il reste 62 cl donc $\frac{2}{3}$ du volume donc quel est le volume [initial] dont il s'agit ?

Un rapide calcul nous donne un volume [initial] de 93 cl ... ce qui ne correspond à aucun contenant utilisé chez les vigneron ... ou alors un flacon d'un litre n'est pas entièrement rempli ☺.

On sait que les bouteilles de vin – celles des Côtes du Jura notamment – contiennent 75 cl (hormis quelques piquettes qui n'ont pratiquement plus court). Difficile de s'y retrouver.

On peut solliciter [Wikipédia qui nous dit](#) :

Durant les 6 ans et 3 mois de temps minimum réglementaire légal d'élevage du vin jaune en fût de chêne, environ 38 centilitres (40 % du volume) par litre de vin sont perdus par évaporation naturelle (la «part des anges»), sans soutirage ni ouillage, d'où la contenance légale définie de 62 centilitres des clavelins.



Amateurs d'œnologie et d'encyclopédie, vous vous demandez où sont passés les 2 centilitres manquants.

On pourrait penser que le scénariste de la BD et le rédacteur de l'article Wikipédia ont des notions de proportionnalité légèrement perturbées ... peut-être par le souvenir d'une inoubliable dégustation de Vin Jaune ?